



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP STICK BIJI DURIAN (DURIO ZIBETHINUS MURR)

ABSTRACT

ABSTRAK

Putrimardhatillah, 2017, Preferensi Konsumen Terhadap Stick Biji Durian (*Durio zibethinus murr*). Skripsi, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Dra. Rahmi Kamal, M.Pd., (2) Yuli Heirina Hamid, S.Pd, M.Si.

Kata Kunci : preferensi, konsumen, biji durian, stick biji durian

Penelitian ini membahas tingkat kesukaan (preferensi) konsumen suku Aceh, suku Jawa dan suku Batak terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, kerenyahan dan rasa) stick biji durian dengan menggunakan dua perlakuan yaitu dengan menggunakan bahan biji durian 71% dan biji durian 85%. Tujuan penelitian ini adalah menstandarisasikan resep stick biji durian, mengetahui bagaimana karakteristik organoleptik (warna, aroma, kerenyahan dan rasa) pada stick biji durian dan mengetahui bagaimana tingkat kesukaan (preferensi) konsumen terhadap stick biji durian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen dan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji pengamatan (Sensory Evaluation) yang dilakukan oleh 7 orang narasumber dan uji tingkat penerimaan (Hedonic Scale) yang diujicobakan kepada 30 orang panelis konsumen yaitu 10 orang panelis konsumen suku Aceh, 10 orang panelis konsumen suku Jawa dan 10 orang panelis konsumen suku Batak. Berdasarkan hasil analisis data menunjukan bahwa resep kontrol stick biji durian dengan penambahan biji durian 71% lebih disukai oleh narasumber dan panelis konsumen suku Aceh yaitu warna (60%), aroma (60%), kerenyahan (50%), rasa (100%). Suku Jawa: warna (50%), aroma (60%), kerenyahan (50%), rasa (50%) dan suku Batak: warna (90%), aroma (40%), kerenyahan (50%), rasa (50%). Resep stick biji durian pada ulangan pertama terdiri dari 500 gram biji durian, 200 gram tepung tapioka, 10 gram garam dan 1 kg minyak goreng untuk menggoreng stick biji durian, berdasarkan nilai rata-rata resep kontrol stick biji durian dengan penambahan biji durian 71% lebih tertinggi dibandingkan dengan resep kontrol stick biji durian dengan penambahan biji durian 85%.